



## Diversifikasi Pengolahan Jamur Tiram Sebagai Bahan Pangan Di Kabupatewn Gowa

Halifah Pagarra<sup>1</sup>, Hartati,<sup>2</sup> dan Abd. Muis<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup> Jurusan Biologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam  
Universitas Negeri Makassar

**Abstrak.** Kegiatan pengabdian kepada masyarakat kepada mitra tentang diversifikasi pengolahan jamur tiram merupakan salah satu teknologi untuk meningkatkan potensi lokal di Kabupaten Gowa dengan menambah nilai ekonomi melalui pengolahan jamur tiram menjadi berbagai produk yang bernilai ekonomi dan tahan lama. Produk ini juga memiliki prospek untuk dikembangkan menjadi usaha rumahan (*Home Industry*). Kegiatan ini bertujuan Memberi pengetahuan dan ketrampilan pada mitra pengabdian kepada masyarakat dalam pembuatan otak-otak jamur tiram dan nugget sebagai sumber protein nabati untuk meningkatkan kualitas dan gizi produk serta pemenuhan gizi keluarga. Mitra pengabdian kepada masyarakat adalah CV. Surya Mandiri dan masyarakat Desa Sokkolia Kecamatan Bontomarannu Kabupaten Gowa. Kegiatan dilaksanakan secara aktif demonstratif dengan melibatkan secara penuh mitra mulai dari penyuluhan hingga demosntrasi pembuatan otak-otak jamur tiram dan nugget jamur tiram. Hasil kegiatan ini menunjukkan telah terjadi peningkatan pengetahuan dan ketrampilan mitra tentang teknologi diversifikasi pengolahan jamur tiram sebagai teknologi tepat guna untuk meningkatkan tingkat pendapatan mitra serta pemenuhan gizi sumber protein nabati.

**Kata kunci:** diversifikasi pengolahan jamur tiram, otak-otak jamur tiram, nugget jamur tiram serta mitra.

**Abstract.** Community service activities to partners regarding diversification of oyster mushroom processing is one technology to increase local potential in Gowa Regency by adding economic value through processing oyster mushrooms into various products that have economic value and are durable. This product also has the prospect to be developed into a home-based business (*Home Industry*). This activity aims to provide knowledge and skills to community service partners in making oyster mushroom brains and nuggets as a source of vegetable protein to improve product quality and nutrition and fulfill family nutrition. Community service partners are CV. Surya Mandiri and the people of Sokkolia Village, Bontomarannu District, Gowa Regency. The activity was carried out in an active demonstration manner by fully involving partners from counseling to demonstrations on making oyster mushroom brains and oyster mushroom nuggets. The results of this activity indicate that there has been an increase in partners' knowledge and skills regarding diversification of oyster mushroom processing technology as an appropriate technology to increase partners' income levels and fulfill nutrition from vegetable protein sources.

**Keywords:** *diversification of oyster mushroom processing, oyster mushroom brains, oyster mushroom nuggets and partners.*

### I. PENDAHULUAN

Budidaya jamur juga merupakan penganekaragaman pangan karena dari jamur tiram dapat diciptakan berbagai produk pangan. Budidaya jamur tiram juga dapat memberi peluang pekerjaan bagi masyarakat (Tjokrokusumo dkk, 2015). Jamur tiram mempunyai rasa yang enak seperti daging ayam, bahkan jamur tiram ini disukai sebagian besar orang di dunia karena rasa khasnya dan manfaatnya bagi kesehatan. Jamur memiliki

protein yang tinggi antara 17,5% hingga 27% dengan lemak yang rendah 1,6-8% dan kadar serat pangan yang tinggi 8-11,5% yang dapat digunakan sebagai bahan makanan sehat. Namun demikian karbohidrat merupakan sebagian besar senyawa penyusun jamur tiram. Protein merupakan suatu senyawa yang dibutuhkan dalam tubuh manusia sebagai zat pendukung pertumbuhan dan perkembangan. Dalam protein terdapat sumber energi dan zat pengatur tubuh (Muchtadi, 2010).



Jamur memiliki protein yang tinggi antar 17,5% hingga 27% dengan lemak yang rendah 1,6-8% dan kadar serat pangan yang tinggi baik 8-11,5% yang dapat digunakan sebagai bahan makanan sehat. Namun demikian karbohidrat merupakan sebagian besar senyawa penyusun jamur tiram. Protein merupakan suatu senyawa yang dibutuhkan dalam tubuh manusia sebagai zat pendukung pertumbuhan dan perkembangan Sumber pangan dengan kandungan protein tinggi yang dikenal oleh masyarakat Indonesia adalah. Dalam protein terdapat sumber energi dan zat pengatur tubuh (Muchtadi 2010). Protein juga berguna sebagai biokatalisator enzim dalam proses kimia. kedelai yang diolah menjadi tempe maupun tahu (Ginting *et al.* 2013).

Jamur tiram terdiri dari 72% asam lemak tidak jenuh sehingga aman dikonsumsi penderita hiperkolesterol. Vitamin penting yang terdapat pada jamur tiram, terutama vitamin B1 (thiamin), B2 (riboflavin), niasin, dan ergosterol yang merupakan prekursor vitamin D (Sumarmi, 2006). Jamur tiram dapat tumbuh dan berkembang dengan suhu 15 - 30°C, pada pH 5,5 - 7 dan kelembaban 80% - 90% (Achmad dkk., 2013).

Berdasarkan hasil penelitian sebelumnya yang memberi informasi manfaat jamur tiram bagi kesehatan manusia. Budidaya jamur tiram sudah ada masyarakat yang melakukan di Desa Sökkolia Kecamatan Bontomarannu Kabupaten Gowa. Pengolahan hasil panen jamur tiram hanya dibuat sebagai sayur dan keripik jamur tiram. Oleh karena itu perlu dilakukan diversifikasi pengolahan jamur tiram kemasyarakat sebagai potensi lokal di Kabupaten Gowa dengan menambah nilai ekonomi melalui pengolahan jamur tiram mejnadi berbagai produk yang bernilai ekonomi dan tahan lama, melalui kegiatan Program Kemitraan Masyarakat di Desa Sökkolia Kecamatan Bontomarannu Kabupaten Gowa. Produk ini memiliki prospek untuk dikembangkan menjadi usaha rumahan (*Home Industry*) dengan harapan dapat menambah pengetahuan dan ketrampilan para mitra serta dapat meningkatkan pendapatan mereka (*income per capita*) dan perbaikan gizi dengan pemenuhani protein berbasis nabati.

Oleh sebab itu perlu dilakukan suatu usaha dalam meningkatkan daya simpan dan daya awet produk jamur tiram pada pascapanen melalui proses pengolahan maupun pengawetan dan diversifikasi pengolahan jamur tiram sebagai bahan pangan.

Adapun tujuan utama proses diversifikasi pengolahan jamur tiram adalah :

Memberi pengetahuan dan ketrampilan pada mitra PKM dalam pembuatan otak-otak jamur tiram dan nugget sebagai sumber protein nabati untuk meningkatkan kualitas dan gizi produk serta pemenuhan gizi keluarga.

2. Sebagai penghasilan tambahan pada mitra PKM agar mitra lebih bergairah dalam pembuatan otak-otak jamur tiram dan nugget jamur triram, yang mempunyai nilai gizi dan nilai jual untuk meningkatkan ekonomi keluarga.

Beraskan landasan pemikiran tersebut, maka perlu diadakan penyuluhan dan pelatihan pembuatan otak-otakk jamur tiram dan nugget jamur tiram di di Desa Sökkolia Kecamatan Bontoimarannu Kabupaten Gowa dengan memanfaatkan sumber daya alam hasil budidaya jamur tiram dan memberdayakan mitra yaitu masyarakat tani dengan harapan dapat menambah pengetahuan dan ketrampilan para mitra dalam upaya meningkatkan pengetahuan, ketrampilan dan pendapatan mereka (*income per capita*) dan perbaikan gizi dengan pemenuhani protein nabati

## II. METODE PELAKSANAAN

**Tempat dan Waktu.** Kegiatan ini dilaksanakan di Balai Desa Sökkolia dan Lokasi budidaya jamur tiram sebagai Mitra PKM di Desa Sökkolia, Kecamatan Bontomarannu, Kabupaten Gowa, Provinsi Sulawesi Selatan Tanggal 10 – 13 Juli 2021. Kegiatan ini dirancang menggunakan metode penyuluhan aktif-demonstratif meliputi :

### 1).Penyuluhan Klasikal

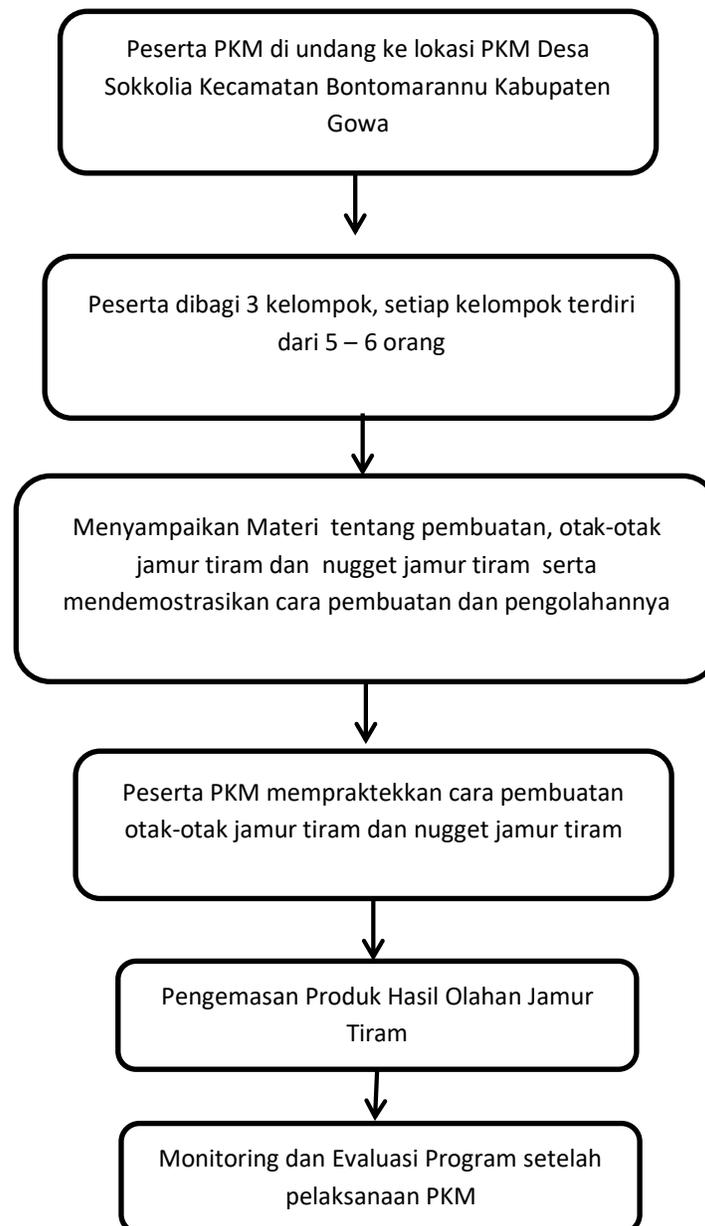
Tim pelaksana PKM memberikan penjelasan singkat kepada Mitra pada kegiatan ini. . Adapun materi yang akan disampaikan meliputi :

(a).Peragaan bahan baku dan produk dan (b). Materi Pembuatan Produk dalam bentuk liflet.

bahan yang digunakan dalam pengolahan produk dan mendemostrasikan cara pembuatan nugget ikan, otak-otak ikan dan bakso ikan.

2).Demonstrasi Percontohan

Tim Pelaksana PKM memperlihatkan bahan-



Gambar 1. Skema Program Pelaksanaan PKM

### III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini bekerjasama dengan Masyarakat Mitra Desa Soddolia Kecamatan Bontomarannu Kabupaten Gowa, dengan judul PKM Diversifikasi Pengolahan Jamur Tiram Sebagai Bahan Pangan di Kabupaten Gowa. Hasil wawancara dengan masyarakat di Desa Soddolia Kecamatan Bontomarannu, bahwa hasil panen produksi jamur tiram biasa dibuat sayur dan keripik. Diketahui bahwa, jamur tiram tidak dapat bertahan lama sehingga mudah busuk.



Gambar 2 Pelaksana PKM memberikan Materi kepada peserta Mitra PKM.

Mereka belum mengetahui tentang teknologi tepat guna untuk mengolah jamur tiram dalam berbagai jenis olahan sehingga dapat bertahan lama dan bernilai gizi tinggi sebagai sumber protein berbasis nabati berperan sebagai bahan pangan.



Gambar 3. Peserta Mitra PKM sedang mengikuti penjelasan Pelaksana PKM

Begitupula mereka belum mengetahui bagaimana jamur tiram dapat di olah dalam berbagai jenis produk atau diversifikasi pengolahan yang bernilai ekonomi sehingga dapat menambah pendapatan keluarga.



Gambar 4. Pelaksana PKM membagi peserta Mitra PKM menjadi dua kelompok.

Pelatihan diawali dengan mentransfer pengetahuan kepada peserta mengenai bahan baku yang baik untuk berbagai produk hasil panen budidaya jamur tiram, produk diversifikasi pengolahan jamur tiram, jenis-jenis produk yang akan dipraktikkan dalam kegiatan, serta penjelasan mengenai cara memproduksi yang baik dan benar. Dilakukan juga diskusi dua arah sehingga peserta dapat lebih faham mengenai materi yang disampaikan.



Gambar 5. Peserta Mitra PKM mempraktekkan pembuatan Nugget jamur tiram.

Materi inti yang dipraktikkan dalam pelatihan adalah pembuatan otak-otak jamur tiram dan nugget jamur tiram . Peragaan dan demonstrasi pembuatan produk jamur tiram dilakukan bersama dengan peserta pelatihan.

Peserta antusias dan berperan aktif dalam mengikuti setiap tahapan kegiatan pembuatan produk olahan jamur tiram diskusi mengenai proses pelatihan dan produk yang telah dibuat dalam kegiatan ini (evaluasi) dan seluruh peserta mencicipi produk yang dibuat.



Gambar 6. Peserta Mitra PKM mempraktekkan pembuatan Otak-otak jamur tiram.

Peserta pelatihan diberikan pengetahuan mengenai cara penyediaan bahan baku untuk pengolahan produk jamur tiram yang baik. Persediaan bahan baku untuk proses produksi pada umumnya tergantung dari hasil budidaya jamur tiram.



Gambar 7. Peserta Mitra PKM mempraktekkan pembuatan Nugget jamur tiram.

Sebelum dilakukan kegiatan pengabdian pada masyarakat, peserta belum mengetahui dengan baik jamur tiram yang masih segar dan baik sebagai bahan baku olahan yang dibudidayakan di Se4sa Sökkolia Kecamatan Bontomarannu Kabupaten Gowa.



Gambar 7. Foto bersama Pelaksana PKM dengan Peserta Mitra PKM\

Setelah dilakukan kegiatan pelatihan, masyarakat mengetahui dan dapat membuat otak-otak jamur tiram dan nugget jamur tiram dengan benar dan produk yang dihasilkan sesuai dengan Standar Nasional Indonesia. Hasil penelitian mengenai pengolahan hasil budidaya jamur tiram yang telah dilakukan oleh dosen di Perguruan Tinggi, khususnya Universitas Negeri Makassar telah ditransfer kepada mitra di wilayah Desa Sökkolia Kecamatan Bontomarannu Kabupaten Gowa dan dapat diterima dengan baik oleh masyarakat tersebut.

#### **IV. KESIMPULAN.**

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dalam bentuk Program Kemitraan Masyarakat (PKM) dapat diterima dengan baik oleh masyarakat sekitar, khususnya di Desa Sökkolia Kecamatan Bontomarannu Kabupaten Gowa. Teknologi pengolahan hasil budidaya jamur tiram dapat meningkatkan nilai tambah produk jamur tiram. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat khususnya ibu-ibu dan remaja Desa Sökkolia Kecamatan Bontomarannu Kabupaten Gowa sebagai mitra mengenai pengolahan hasil budidaya jamur tiram dengan baik. Meningkatkan pengetahuan mengenai bahan baku, teknik pengolahan produk jamur tiram yang sesuai standar, serta sanitasi dan



## SEMINAR NASIONAL HASIL PENGABDIAN 2021

"Penguatan Riset, Inovasi, dan Kreativitas Peneliti di Era Pandemi Covid-19"

ISBN: 978-623-387-015-3

higienis dalam proses produksi. Peserta pelatihan aktif dan dapat menerima materi dengan baik.

### DAFTAR PUSTAKA

1. Badan Pusat Statistika Gowa 2019. Pusat Data Statistika Kabupaten Enrekang
2. Muchtadi D. 2010. Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein. Penerbit Alfabeta,
3. Ginting AR, Herlina N, Tyasmoro SY. 2013. Studi pertumbuhan dan produksi jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) pada media tumbuh gergaji kayu sengon dan bagas tebu. Jurnal Produksi Tanaman 1 (2):xx.
4. Achmad, dkk. 2013. Panduan Lengkap Jamur. Jakarta: Penebar Swadaya.
5. Chazali, Syammahfuz. Putri Pratiwi. 2010. Usaha Jamur Tiram Skala Rumah Tangga. Jakarta: Swadaya.
6. Sunarmi dan Cahyo. 2010. Usaha 6 Jenis Jamur Skala Rumah Tangga. Jakarta : Penebar Swadaya.
7. Suryani A, Erliza Hambali, Encep Hidayat. 2007. Membuat Aneka Abon . Penebar Swadaya. Jakarta.